Rok I. 1 grudnia 1926 Nr. 23.

Administracja
Prenumeraty
Ogłoszenia:
WARSZAWA
Mazowiecka 9.
Tel. 410-39
Redakcja
Warszawa
Hoża 12, tel. 34-67.

GAZETA MLECZARSKA I HODOWLANA

Prenumerata
Kwartalnie zł. 5.—
z przesyłką.
Ogłoszenia
Cała strona zł. 120.
Części strony
w odpowiednim
stosunku
Drobne: słowo 10 gr.
Minimalnie zł. 2.—

WYCHODZI DWA RAZY W MIESIĄCU,
POD REDAKCJĄ ZYGMUNTA IHNATOWICZA.

W jakim kierunku iść powinna hodowla bydła polskiego—czerwonego.

Hodowla bydła polskiego czerwonego wzbudza coraz większe zainteresowanie, rozwija się i powoli wchodzi na prawidłowe tory.

Stopniowo dochodzimy do przekonania, że nie wystarcza trzymać czerwone bydło i dobierać je według umaszczenia, zaczynamy zwracać uwagę na jego użytkowość. Hodowców już nie zadawalnia ogólnikowe twierdzenie, że wystarczy nabyć buhaja rasy czerwonej bez białych plam i z ciemną śluzawicą, zaczynamy zwracać uwagę na wydajność jego matki i zawartość tłuszczu w jej mleku.

Coraz więcej obór przystępuje do kontroli mleczności, wprowadza się systematyczne badanie wydajności mleka oraz procentu tłuszczu i zaczyna się prawidłowo żywienie krów.

Te badania dają b. ciekawy materjał do charakterystyki naszych obór czerwonych polskich, a czasem przynoszą niespodzianki. Mianowicie dane kontroli mleczności wykazały, że dobór *wyłącznie* według eksterjeru i umaszczenia, nietylko chybia celu, ale może przynieść ogromną szkodę hodowli bydła czerwonego polskiego, bowiem obory parę lat uważane za typowe, nawet czołowe, z których rozeszło się sporo byków, wykazały niższą zawartość tłuszczu przy dość średniej jak na bydło czerwone polskie wydajności, i odwrotnie, wysuwają się na pierwsze miejsce obory, które dotychczas pozostawały w cieniu. Dotychczasowe moje badania wydajności bydła czerwonego polskiego, pozwoliły mi zrobić następujące wnioski (Patrz: Sprawozdanie z roku 1922/23 i 1923/24, str. 29), które podaję w skróceniu.

1. Bydło c. - p. powinno mieć procent tłuszczu około 3,8.

2. Przeciętną wydajność można przyjąć około 2500 kg.

3. Procent tłuszczu i wydajność mleka są cechami niezależnymi, a zatem przy prowadzeniu obór na wysoką wydajność niema obawy zatracenia wysokiego % tłuszczu.

4. Najlepszym sprawdzianem czystości rasy musi być nie brak plam białych na wymieniu, lecz wysoki procent tłuszczu.

5. Należy usunąć z obór buhaje po matkach, których mleko na ilość, ani na zawartość procentową tłuszczu nie było badane.

Do tych wniosków przyszedłem, mając dane z kontroli mleczności za 2 lata.

Dane z trzeciego roku kontroli mleczności zmuszają mnie do zabrania głosu w kwestji prowadzenia doboru w oborach polskich czerwonych i po raz drugi zwrócić uwagę hodowców, jakim niebezpieczeństwem grozi lekceważenie doboru sztuk na użytkowość.

W roku 1924/25 krów polskich czerwonych było pod kontrolą 327 szt., przyczem

od 252 szt. oprócz wydajności mleka był badany % tłuszczu. Przeciętna roczna wydajność od wszystkich krów wynosiła 2462 kg. mleka, roczna wydajność sztuk, od których był badany procent tłuszczu, wynosiła 2539 kg. mleka (średnie odchylenie ± 796), a procent tłuszczu równał się 3,66 (średnie odchylenie ± 4,11).

W roku 1923/24 przeciętna wydajność od 133 szt. wynosiła 2402 kg. przy 3,56% tłuszczu.

Pozornie wydaje się, że mamy poprawę, jednak tak nie jest, a to dlatego, że w zeszłym roku współzależność między wydajnością mleka, a procentem tłuszczu była zbliżona do 0, w ostatnim zaś roku wyraźnie ujemna; spółczynnik korelacji równał się — 0,406. To znaczy, że w ostatnim roku przybyło nam sporo krów o wysokiej wydajności mleka i nizkim % tłuszczu i jednocześnie sporo krów o nizkiej wydajności mleka a wysokim procencie tłuszczu, krów zaś o wysokiej wydajności mleka i dobrym % tłuszczu było niewiele.

Niżej zamieszczona tabliczka daje to porównanie z 2 lat ostatnich.

	Mniejsze(—) lub większ. (+) od średniej		Ilość sztuk w grupie		Ilość sztuk w 0/0 C/0 od ogólnej ilości	
	Wydaj. mleka	Zawart tłuszcz.	Rok 1923/24	Rok 1924/25	Rok 1923/24	Rok 1924/25
I	—	—	33	58	24,8	23,0
II	—	+	30	73	22,5	28,9
III	+	—	39	90	28,3	35,8
IV	+	+	31	31	23,3	12,3
			133	252	100	100

Czyli z całego pogłowia mamy tylko 12 procent sztuk, po których można by chować byki, co rocznie może dać około 12 sztuk.

Jeżeli zważymy, że część tych krów, a więc i byków po nich mogą mieć białe plamy i jasne śluzawice, to rzeczywiście nikła liczba sztuk pozostaje do chowu reproduktorów.

Wobec tego, trzymając się hodowlanych przesądów, odczuwamy brak stadników z dobrym pochodzeniem pod względem użytkowym i nadal propagujemy byki po czerwonych krowach bez białych plam nie uwzględniając ich użytkowości.

Najwyższy czas odrzucić przesądy hodowlane i zwracać uwagę na: 1) zdrowotność, 2) budowę i 3) użytkowość. (pierwsze miejsce udzielając użytkowości).

Drugi hodowlany przesąd, jaki popełniamy, to strach przed pokrewieństwem.

Sprowadzamy byki nie odpowiedniego typu, z gorszych obór, po krowach o wiele gorszym procencie tłuszczu, byle by tylko nie miały pokrewieństwa z daną oborą.

Z wielkim trudem dało mi się rok temu namówić właściciela najlepszej obory bydła czerwonego, aby pozostawił byczka swego chowu, ale nie dało go się namówić, aby sprzedał byka, którego nabył z innej obory po matce o wydajności niższej od przeciętnej, jego obory.

Hodowla bydła czerwonego polskiego przechodzi początkowe stadjum swego rozwoju, powinniśmy więc jasno określić kierunek tej hodowli i iść drogą najkrótszą i wypróbowaną.

Chyba nikt nie będzie sprzeczał się, że największą zaletą bydła czerwonego polskiego jest zawartość tłuszczu w mleku. Cały wysiłek musi być skierowany ku ustaleniu tej cechy.

Jedyną metodą do utrwalenia pewnej cechy jest chów w pokrewieństwie. Ponieważ badania użytkowości zaprowadzono od niedawna, nie mieliśmy stadników z pewnem pochodzeniem pod tym względem i jedyny na razie pozostaje nam sposób, to zacząć iść chowem krewniaczym, pozostawiając stadniki po matkach o wysokiej wydajności mleka, oraz wysokim % tłuszczu, i używając je w najbliższem pokrewieństwie.

W. Szczekin-Krotow.

Nieco o higjenie mleka.

(Referat, wygłoszony na Zjeździe mleczarskim w Rzeszowie, dnia 24.IX. 1936).

Mając za zadanie oświetlić pod kątem widzenia higjeny kilka aktualnych zagadnień, związanych ze współczesnem mleczarstwem w Polsce, nie sposób pominąć milczeniem wykrycia przed kilkunastu laty nowych składników w mleku, t. zw. witaminów.

Substancje te, acz znacznie rozpowszechnione w świecie roślinnym, skąd przyswajają je i organizmy zwierzęce, nastręczają uczonym wiele trudu przy gruntowniejszem poznaniu.

A jednak już obecnie można stwierdzić doniosłą rolę, jaką odgrywają witaminy w wielu życiowych przejawach, przedewszystkiem u dzieci i młodych zwierząt: niezawodnie, że wiele wypadków niedorozwoju i zwyrodnienia młodzieży miejskiej bierze swój początek w wadliwem odżywianiu niemowląt, gdy im zbyt skąpo udzielają naturalny ich pokarm — świeże, zdrowe, *zasobne w witaminy* mleko.

Brakiem takiego właśnie produktu na rynku miejskim tłumaczą się tak częste wypadki nienormalnego wzrostu niemowląt (brak witaminów A), krzywicy (brak witaminów antyrachitycznych), choroby Barlowa (brak witaminów B) i t. d.

Mając tak wielki wpływ na wartość higjeniczną świeżego mleka, witaminy muszą być uwzględnione przy przerobie tegoż mleka na masło, sery, kondensowane mleko i t. d.

Jednak nie będąc w możności w krótkiej pogadance podać praktyczne wskazówki co do zachowania się mleczarza względem tak cennych substancji w mleku, poprzestanę na razie na samem postawieniu zagadnienia witaminów dla mleczarstwa, czyniąc to tem chętniej, że uważam witaminy niejako za symbol całego kompleksu niezmiernie ważnych dla higjeny substancji, jakie posiada *zdrowe* mleko, a czego niema w żadnym innym produkcie spożywczym.

Z tego wypływa kategoryczny nakaz dla mleczarstwa — dbać przedewszystkiem o to, by ten cudowny produkt w rękach mleczarza nic nie postradał na swej wysokiej wartości: i tembardziej mleczarz ma dbać o to, że mleko, będąc zasadnicze niezbędnym środkiem spożywczym dla szerokich warstw ludności, u nas, w kraju ubogim, podwójnie zyskuje na znaczeniu, gdyż nie może być zastąpione przez jakikolwiek inny produkt zwierzęcy.

Niestety, jeśli od wymagań teorji przejść do rozważenia istotnych wyników, osiągniętych przez nasze mleczarstwo na polu rozpowszechnienia spożycia wytworów mleczarskich w naszym kraju, to nietylko z punktu widzenia higjeny społecznej, lecz i ekonomiki przychodzimy do bardzo nie wesołych konkluzji: najważniejszego pod tym względem działu — *zaopatrzenia miast w zdrowe, świeże mleko— mleczarstwo nasze nie zna*, gdyż te słabiutkie próby, które są tu i owdzie podejmowane w kierunku dostarczenia niektórym naszym miastom świeżego mleka, mogą wydać najwyżej kroplę zdrowego mleka — w porównaniu z całym oceanem z gruntu zepsutego, zarażonego gruźlicą, tyfusem i innemi chorobami zafałszowanego mleka, które obecnie piją w naszych miastach, ośrodkach przemysłowych, uzdrowiskach i t. d.

Tymczasem faktem jest, że spożycie mleka w stanie świeżym jest i zawsze pozostanie podstawą ogólnego spożycia nabiału, co z punktu widzenia higjeny o tyle jest godnem poparcia, że właśnie pod postacią mleka świeżego w pełni mogą być wyzyskane *wszystkie* dodatnie cechy tego produktu.

Bezsprzecznie mleko i pod postacią masła, sera, mleka zgęszczonego i t. p., może nie mało się przyczynić do spożycia nabiału; jednak ryzykownem było by opierać rozwój mleczarstwa na jednem np. maślarstwie, ku czemu wyraźne tendencje istnieją u nas oddawna.

Nie znaczy to bynajmniej, byśmy podawali w wątpliwość doniosłe znaczenie działu maślarskiego w wytworzeniu obecnego ruchu mleczarskiego, — twierdzimy

tylko, że ruch ten, oparty na zgoła niepewnej konjunkturze (ułatwiony wywóz wskutek spadku złotego), może łatwo stać się przyczyną bolesnego zawodu.

Tem łatwiej to się może stać, że nasze masło na światowym rynku będzie musiało stoczyć walkę z masłem nowozelandzkiem, australijskiem, syberyjskiem, — czyli z masłem zasadniczo tańszem, gdyż wyprodukowanem w krajach o ekstensywnej gospodarce i którego zbyt oparty jest na potężnych organizacjach handlowych, zaś głównego atutu — lepszej jakości — masło nasze nie posiada...

A więc pozostaje rynek wewnętrzny, który znany jest ze swej niezdolności, wskutek ubóstwa szerokich warstw ludności, do pochłaniania znacznych ilości towarów, a do takich zalicza się masło.

Ta sama jednak ludność, którą nie stać na masło, może się okazać doskonałym odbiorcą, gdybyśmy jej zaproponowali zamiast produktu zbytku masła, produkt spożywczy nie tylko zdrowy, powszechnie znany i pożywny, lecz i tani...

Takim, *ludowym* niejako, jakim jest już na wsi, środkiem spożywczym może się stać mleko w naszych miastach, centrach przem. etc., o ile będzie to mleko nie tylko z nazwy, a cena jego będzie możliwie przystępna.

Ten ostatni szczegół (taniość), racjonalna hodowla mleczna rozwiązała już oddawna pomyślnie: właśnie produkcja mleka wypada zawsze taniej, niż produkcja jakiegokolwiek innego produktu pochodzenia zwierzęcego o równej wartości odżywczej; a jeśli ten stosunek na rynku miejskim się często wypacza, to nie jest winą producentów mleka...

Winą natomiast producentów jest, że ich produkt już u samego źródła produkcji, w oborze, jest ogałacany z cech właściwych mleka; nie lepiej z nim się też dzieje i w drodze do spożywcy.

Nie da się zaprzeczyć doniosłego znaczenia racjonalnie organizowanego handlu mleczywem, tudzież stosowania niezbędnych mleczarskich zabiegów przy obrocie tak kapryśnym towarem, jakim jest świeże mleko.

Gdyby nawet nasz handel wytworami mleczarstwa oraz praca naszych mleczarń stały na poziomie krajów europejskich, to i wtedy wynik naszej walki konkurencyjnej z tymi krajami pozostawał by wciąż ujemnym, gdyż nawet najbardziej sprężysta organizacja handlowa nie nada „smarowidłu" wartości dobrego masła, — jak też żadne wysiłki na polu technologji mleczarskiej nie wydadzą pierwszorzędnego produktu przy przerobie mleka, gruntownie zepsutego.

Na ten ostatni szczegół należy kłaść jaknajwiększy nacisk przez szerszy ogół producentów mleka jest niemal powszechnie ignorowany aksjomat mleczarski, że *mleko, które uległo gruntowniejszym, przemianom pod wpływem szkodliwych drobnoustrojów*, w obfitości wprowadzanych do niego w naszych oborach, *żadnymi sposobami nie da się już uzdrowić:* najwyżej można wyniszczyć znaczną część drobnoustrojów, lecz nie rezultaty ich szkodliwej działalności.

A więc jeżeli nie można naprawić zepsutego mleka, to nie należy doprowadzać do jego zepsucia, które, jak wiemy, odbywa się przedewszystkiem w naszych oborach; i dla tego by osiągnąć cele *higjeny mleka* i dać podstawę dla większego spożycia mleka świeżego, serowarstwa, produkcji konserw mlecznych i t. p., należy zacząć od *higjeny obory.*

W tej dziedzinie panujące nawet wśród wykształconych rolników poglądy na cele, metody i wymagania racjonalnej hodowli, należą do minionej epoki gospodarki zbożowej, kiedy bydło było tolerowane w gospodarstwie niemal jedynie przez wzgląd na dostarczany przez niego obornik, poglądy te przetrwały niemal całkowicie do naszych czasów, a jego zewnętrznym wyrazem są usilnie propagowane u nas „wgłębione" obory — bez światła, wentylacji, z girlandami pajęczyny pod stropami, okropnemi wyziewami i stałą wilgocią z rozkładającego się pod krowami obornika, który nie tylko nie bywa z pod nich usuwany, lecz częstokroć specjalnie bywa zwożony ze stajni, chlewni etc. pod krowy.

W tego rodzaju gnojowniach (bo oborami trudno je nazwać), wiecznie „utytła-

ne“ w rozkładających się własnych i cudzych odchodach (w gospodarstwie hodowlanem zawsze jest brak słomy na ściółkę), przeważnie gruźliczne krowy dojone bywają przez dojarki, nie o wiele od nich czyściejsze, w nie lepsze też pod względem czystości naczynia.

Otrzymane w takich warunkach „mleko“ nie jest, ściśle biorąc, produktem gospodarstwa mlecznego, lecz raczej odpadkiem, uzyskiwanym przy produkcji obornika, — produktem, który może służyć, co najwyżej, do pośledniejszych gatunków masła.

Taki stan rzeczy mógł by mieć pewne usprawiedliwienie, gdyby racjonalnego przechowywania obornika istotnie nie można było pogodzić z natychmiastowem usuwaniem z pod krowy jej odchodów; tymczasem tego rodzaju postępowanie nietylko może być tolerowane bez uszczerbku dla jakości obornika, lecz — wbrew rozpowszechnionym opinjom naszych rolników, jest wprost *wskazana*, gdyż dla zachowania najcenniejszych ustawowych składników, które wyłącznie niemal znajdują się w moczu krowim, należy właśnie nie dopuszczać do zarażenia jego przez zetknięcie się ze ściółką i kałem krowim — siedliskiem bakterji denitryfikujących.

A więc natychmiastowe usuwanie moczu krowiego specjalnemi rynienkami w posadzce do ogólnego zbiornika oraz usuwanie kału i ściółki zbrukanej do gnojowni nie jest koniecznie połączone z obniżeniem wartości obornika, — tembardziej, że dopiero w czystej oborze jest możność produkcji zdrowego — nie „kałowego“ — mleka, które jedynie może opłacić stosowanie przy żywieniu bydła pasz treściwych, wzbogacających obornik właśnie w najcenniejsze składniki.

Tymczasem w oborze „wgłębionej“, lub wogóle przy przechowywaniu pod krową obornika, górne jego warstwy, obficie zroszone przez mocz krowi, nie mogą nie ulec silnemu rozkładowi; a ta właśnie warstwa gnoju znajduje się w styczności z krową, gdy ona leży, oblepiając nie tylko jej części, sąsiadujące z wymieniem, lecz i same wymię.

Próżna nadzieja w takich warunkach na skuteczność „podmywania“ krów przed dojeniem: często tego rodzaju zabiegi, raczej zwiększają zakażenie mleka, gdyż, by być skutecznymi, wymagają tyle czasu i staranności przy swem wykonaniu, o których w praktyce nie ma się zwykle pojęcia.

W praktyce dój krów odbywa się w taki sposób, że w wydojonem mleku, mamy w obfitości wszystkie te gatunki bakterji, jakie rozwijają się w rozkładającym się oborniku pod krową; zresztą i tego ostatniego nie brak w mleku, a więc nie brak w nim nie tylko sianowców, kartoflowców i t. p., ale i takich „serdecznych“ przyjaciół serkarzy, jak coli-aërogenesy, nie mówiąc już o całkiem pospolitym w naszych oborach laseczniku Kocha, który jest na stałe w nich zadomowiony.

Słowem, gdyby komuś specjalnie zależało na możliwie największem zakażeniu mleka i uczynieniu go niezdolnym do przerobu, przy zachowaniu jednocześnie pewnych pozorów wymagań higjeny, — człowiek taki bez obory „wgłębionej“ stanowczo nie mógł by się obejść...

Zatrzymaliśmy się dłużej na stosunkach panujących w naszych oborach nie tylko dlatego, że uważamy uzdrowienie tych stosunków za nieodzowny warunek uzdrowienia naszego mleka, bez czego nie może istnieć „aprowizacja, serowarstwo, produkcja konserw mlecznych etc., — lecz i dlatego, że tego rodzaju „sanacja“ wypadłaby taniej, niż np. usprawnienie w kierunku maślarstwa), licznych naszych karlowatych mleczarń, nie posiadających nie tylko nowożytnych urządzeń i wykwalifikowanego personelu, lecz będących najczęściej nawet bez wody znośnej.

Poza tem uważamy moment obecny za najbardziej odpowiedni do przedsiębrania wszelkich poczynań, zmierzających do uzdrowienia naszego mleka, i dlatego, że obecny ruch mleczarski, acz wynikły na niezdrowej podstawie, przyczynił się do znacznego zainteresowania się rolników zaniedbaną dotychczas produkcją mleczną; należy to wyzyskać w celu przedewszystkiem podniesienia *jakości* mleka, a nie — jak to

dotychczas miało miejsce — jedynie tylko *ilości*.

Tego rodzaju akcje mogli by przeprowadzić najskuteczniej sami mleczarze, gdyż stworzenie specjalnych funkcjonarjuszów dla inspekcji stanu higjenicznego naszych obór (wzorem Ameryki) uważamy za przedwczesne; nie uważamy też za wystarczającą kontrolę higjeniczną mleka w samych mleczarniach (wzorem Finlandji), a tembardziej obarczenie tym obowiązkiem kontrolerów obór (gdzie są tacy); raczej bylibyśmy skłonni uznać za najbardziej celową drogę, którą poszli praktyczni Czesi, a którzy rozwiązali cały problem mleczarniano-oborowy w ten sposób, że poruczyli nad jednymi i drugimi (mleczarniami i oborami) jednym i tym samym pracownikom, gruntownie obeznanym w obydwóch dziedzinach...

Mar. Żemralski.

Postulaty hygieny mleka i mleczarstwa.

(Dokończenie).

Jeden z poważnych badaczy i publicystów sprawy mlecznej Dr. Prölss, szwed (według pr. Dąbrowskiego) wypowiedział się za badaniem, oczyszczaniem i chłodzeniem wszystkiego mleka dostarczanego do miast w centralnych składach, skąd w oplombowanych naczyniach wypuszczano by je na miasto. Słowem chciałby poddać je takiej samej kontroli, jakiej poddaje się mięso przywozowe. Jeżeli samą ideę możnaby uznać za słuszną, to jednak praktyczne jej wykonanie, jak u nas przynajmniej w Polsce, byłoby niemożliwe przedewszystkiem ze względu na to, że wadliwe właściwości mleka, dostarczanego mu przez wiele tysięcy poszczególnych drobnych producentów, stwierdzanoby zbyt późno i trudno by je było zwracać.

Dr. Brölss, projektując tak ścisłą kontrolę mleka, wychodził ze słusznego zupełnie założenia, że spożywane rozmaitej wartości mleko z różnemi zarazkami, fałszowane różnemi sposobami, przedstawia może większe niebezpieczeństwo, niż nie badane przez organy władz państwowych i komunalnych mięso. Z mlekiem takiem, sądzę, sprawa przedstawia się nawet gorzej. A to dlatego, że 1) w większości wypadków mięso złe, zepsute, każda doświadczona gospodyni czy kucharka pozna na oko, wartości zaś mleka z różnemi bakterjami chorobotwórczemi gołem okiem się nie rozpozna; 2) mięsa się nie fałszuje, chyba czasem wyroby masarskie, mleko bardzo często i łatwo i bez specjalnego zbadania drogą analizy chemicznej zafałszowanie zwykle nie daje się rozpoznać; 3) mięso szkodliwe w spożyciu wywołuje przeważnie proces chorobowy ostry b. prędko, złe mleko sprowadza zwykle cierpienie po dłuższej konsumcji jego. Wszystkie te słabe strony niebadanego, w niehigjenicznych warunkach otrzymywanego mleka potęgują się, kiedy karmimy nim niemowlęta. I jeżeli możnaby było wykazać, co wywołuje w ogólnem podsumowaniu więcej zachorowań i zgonów — nie poddawane żadnej kontroli mięso, czy mleko, śmiem twierdzić, że przy uwzględnieniu zasłabnięć i zgonów niemowląt, statystyka by wypadła na niekorzyść mleka.

W Berlinie przed 25 laty, kiedy mleko podlegało słabej kontroli, Dr. Hofmann udowodnił, że na 100 zmarłych dzieci w pierwszym roku życia było odżywianych 78,5% mlekiem zwierzęcem.

12,1 w inny sposób

i tylko 9,4 mlekiem matki.

Nie mam tej statystyki berlińskiej z czasów ostatnich, alez przytoczonego powyżej referatu amerykańskiego profesora i innych badaczy tego zagadnienia na kongresie o dziecku możemy wnioskować, że nie rodzaj mleka zwierzęcego, czy kobiecego wywołuje tak smutne następstwa, a głównie jakość mleka krowiego, jego bakterjologiczne i chemiczne zanieczyszczenia.

Jeżeli zgodzimy się, że cyfry powyższe potwierdzają tezę o większej szkodzie, przy-

noszonej przez niekontrolowane mleko niż mięso, to jeszcze raz podkreślić musimy, jak ważnem jest zadaniem kontrola nad produkcją mleka i jego handlem.

A przecież my nietylko w Warszawie, a zapewne w całej Polsce, w każdym razie napewno w b. zaborze rosyjskim, tej kontroli właściwie nie mamy. W Warszawie bada się na zafałszowanie, pobiera się coraz więcej prób mleka na mieście, ale nie dokonuje się badań bakterjologicznych, nie kontroluje się domniemanej tylko często lub w handlu tracącej swą wartość pasteuryzacji, nie szuka się tam laseczników gruźlicy, bakterji i ich zarodników peptonizujących mleko i wywołujących biegunkę, nieżyty gruźlicze u dzieci. Słowem, zabiegamy głównie o stronę handlową, troszczymy się głównie o kieszeń konsumenta, a nie o stronę hygieniczną, nie o jego zdrowie.

Nie można szczędzić środków na kontrolę mleka co do zafałszowania. Ale o wiele ważniejsza jest dość zaniedbana dotychczas strona sanitarna. Zadaniem i obowiązkiem miasta, a w pierwszym rzędzie wydziału zdrowia magistratu musi być systematyczne dążenie do osiągnięcia możliwości konsumowania mleka przez obywateli miasta w jego stanie naturalnym, t. j. surowym, a jeżeli i po pasteuryzacji, to takowe musi pozostawać pod ścisłą kontrolą władz sanitarnych .

Konsumcja mleka surowego, zwłaszcza przez niemowlęta, pozbawione piersi matczynych, winno być naszym celem. Wiemy, że w naszych warunkach gospodarczych, przy naszej niskiej kulturze hygienicznej ideał ten osiągnąć będziemy mogli nie prędko, nie od razu. Ale systematyczne w tym kierunku kroczyć musimy. A przedewszystkiem musimy uregulować warunki handlu, zorganizować rzeczywistą kontrolę.

Jeżeli dla kontroli mięsa Warszawa ma kilkudziesięciu pracowników, licząc razem lekarzy, oglądaczy i trychinoskopistki, to na specjalną kontrolę mleka w magistracie Warszawy nie posiadamy ani jednego.

Jest to stan anormalny i powinien ulegać zmianie.

Postarajmy się teraz odpowiedzieć sobie, jakie mleko, jaką drogą otrzymywane, spożywa ten konsument w Warszawie.

Przeprowadzona w lipcu roku 1921 pod kierunkiem i według planu, ułożonego przez ówczesnego inspektora urzędu weterynaryjnego magistratu p. Kiszkiela, rejestracja przywożonego do stolicy mleka wykazała, że drogami bitemi mleko dostarczone było z 500 okolicznych wsi, majątków i osad w ilości około 50 tysięcy litrów. Sprzedaż tego mleka odbywała się na targach, placach, na 70 ulicach wprost z wozów i baniek. Kolejami i kolejkami dostarczono około 70 tysięcy litrów. (w tem na stacji Warszawa - Główna 33 tys.) ze stu kilkudziesięciu miejscowości. Pozatem 4284 krowy utrzymywane w Warszawie, dały około 30 tysięcy litrów, co stanowić miało razem około 150 tysięcy litrów dziennie, czyli przeciętnie 52 litry rocznie na osobę. Jest to konsumcja niska. Berlińczyk spożywa 110 litrów rocznie, czyli dwa razy tyle.

Co do jakości mleka konsumowanego w Warszawie, to sądzić należy, że pod względem zawartości brudu, ilości bakteryj i zafałszowania najgorzej przedstawia się mleko będące w handlu, a skupowane od drobnych producentów; pod względem laseczników gruźlicy, względnie ich toksyn, najniebezpieczniejsze jest mleko z dużych majątków od wysokomlecznych krów holenderskich pochodzące, które to krowy najmniej odporne są na gruźlicę. Mleko z krowiarni warszawskich, jako najprędzej i przeważnie bezpośrednio do konsumenta dochodzące od znanego zwykle osobiście producenta jest naogół najpewniejsze, dlatego też płacimy za nie o 50 — 100% drożej od ustalonych cen rynkowych. Niebezpiecznemi najwięcej tu mogą być zarazki chorób zakaźnych ludzi, które z mieszkań zakażonych przez osoby obsługujące mleko, do niego się dostaje, jak to zarazki duru, czerwonki i innych, a to wskutek ciasnoty lokali, brudnego ich utrzymania, częstokroć braku odpowiednich rozlewni mleka i ciasnoty obór, przytem brudno utrzymywanych, źle światłem dziennem oświetlonych, źle wentylowanych.

Przeprowadzona w roku 1925 przez o-

kręgowych lekarzy weterynaryjnych lustracja obór wykazała, że na 1326 krowiarń z 4000 krów było:

w dobrym stanie	104	czyli	7,8%
w możliwy	„ 436	„	32,8%
w miernym	„ 786	„	59,4%

Te ostatnie przeważnie na końcach miasta położone powinny być gruntownie wyremontowane, a część ich należałoby zamknąć. Jedynie ogólny zły ekonomiczny stan kraju i głów mieszkaniowy w Warszawie powstrzymuje częstokroć władze sanitarne od radykalnych stanowczych zarządzeń.

Jeżeli teraz uprzytomnimy sobie, że mleko dostarczane jest do Warszawy codzień z kilkuset miejscowości przez kilka tysięcy producentów i dostawców od kilkunastu tysięcy krów, że w samej Warszawie otrzymujemy mleko z 1.300 przeszło obór, że mleko dostarczone do Warszawy sprzedaje się w tysiącu sklepach różnej czystości, że przelewane tam jest do naczyń nie wyjałowionych, że wreszcie systematycznej kontroli nad produkcją i obrotem mleka właściwie niema, to jasnem dla nas będzie, iż nietylko brud, nietylko dolaną wodę mleko przez nas konsumowane zawiera, ale i różnych chorób zarazki, jak specyficznie ludzkich, tak również i bydlęcych, ludziom się udzielających, przynosi ono w darze konsumentowi i napewno nieraz tą lub inną drogą organizm nasz zaraża. Przecież nie zawsze taka masa ludzi i taka masa krów są wolne od chorób zakaźnych. Nie ulega wątpliwości, że nie dające się nieraz wykryć źródło choroby zakaźnej w konsumowanem mleku miało źródło swoje.

Nie omawiam w tym referacie hygjeny przygotowania masła, sera i innych przetworów z mleka oraz obrotu tymi artykułami. Wymagałoby to specjalnego referatu. Podkreślić zresztą należy, że dobroć pod względem wymagań hygjeny tych produktów spożywczych zależy przedewszystkiem od jakości mleka.

I w maśle mogą być zarazki chorób. W Lipsku Dr. Eber na 150 pobranych prób masła w sprzedaży znalazł w roku 1920 w 18 wypadkach t. j. w 12% zarazki gruźlicy. Sądzę, że stale konsumowane masło, czy też mleko, choćby zsiadłe, w którem według Kirchnera (bakterje gruźlicy mogą być żywotne od 10 — 40 dni) pochodzące z jednej miejscowości od krów gruźliczych, nie może pozostawać bez żadnego wpływu na organizm ludzki, nie może nie osłabiać organizmu przy zwalczaniu tych zarazków nietylko niemowlęcia, ale i człowieka dorosłego. Mamy przecież w przewodzie pokarmowym często różne zadraśnięcia.

Z treści referatu mego wynika, że sprawa higjeny mleka, według ujęcia jej w ostatnich dziesiątkach lat w wielu państwac Europy i w Stanach Zjednoczonych Ameryki, nie jest u nas właściwie nawet zapoczątkowana, że obecny stan rzeczy musi ulec stanowczej, choć powolnej zmianie, a to, jak ze względu na zdrowie nasze, zwłaszcza dzieci naszych, tak i ze względu na słuszne dążenie naszych sfer rolniczych do wzmożonej produkcji mleka i wywozu przetworów jego za granicę. Proszę Panów, takiego nabiału, jaki jest u nas, Europa dzisiejsza nie weźmie, a jeżeli by wzięła, to jako produkt pośledniego gatunku, ofiarowując ceny, które wątpić należy, aby się kalkulowały naszym producentom.

Stawiam następujące postulaty i wnioski, do których zrealizowania należałoby w najbliższej przyszłości przystąpić.

WNIOSKI.

Przy Wydziale Zdrowia Magistratu winien być utworzony specjalny Komitet nabiałowy; do zakresu działania jego należałoby przy pomocy władz komunalnych i państwowych regulowanie spraw mleczarstwa w stolicy.

1) Mleko w handlu powinno być trzech rodzai, każde z inną ustaloną przez władze ceną sprzedażną: a) mleko dla niemowląt surowe i pasteryzowane, b) mleko przedniej jakości, c) mleko rynkowe.

Zakłady dostarczające mleko dla niemowląt i mleko przedniej jakości, powinny uzyskiwać specjalne koncesje.

2) Nad zakładami pasteryzacji, homogenizacji i sterelizacji, nad zakładami kefirowemi i ewentualnie nad innemi przetwórniami mleka powinna być rozciągnięta

ścisła kontrola w miastach i na prowincji w miejscach, skąd mleko to dostarcza się. Zakłady takie również obowiązane są otrzymywać koncesje.

3) Linje kolejowe powinny być zaopatrzone w dostateczną ilość wagonów-chłodni.

4) Mleko winno być dostarczone do miasta i stacyj kolejowych w wozach, ewentualnie w skrzyniach na wozach zwykłych i naczyniach ustalonego typu, aby możliwie zabezpieczyć je od promieni słońca.

5) Mleko może być sprzedawane w koncesjonowanych zakładach i sklepach z nabiałem, które mieć muszą ustalone baseny oraz w sklepach spożywczych; w tych ostatnich jednak tylko w butelkach. Sprzedaż mleka do sklepów i do mieszkań może być dokonywana tylko przez firmy i osoby zarejestrowane.

6) Mleko przeznaczone do wyrobu masła i serów przedniej jakości (z wyjątkiem szwajcarskich) powinno być ogrzewane przynajmniej do 95° C. Do ogrzewania takiego muszą być używane aparaty ustalonego typu.

7) W większych miastach powinny być utworzone etaty lekarzy weterynarji, obeznanych z bakterjologicznem i chemicznem badaniem mleka, oraz etaty specjalnych kontrolerów mleczarskich.

8) Przy wszystkich hallach i większych bazarach powinny być podręczne gabinety-pracownie, przystosowane do najprostszych badań mleka na miejscu w dni targowe (przez pracowników Instytutu higjenicznego).

9) Konieczna jest szeroka propaganda zasad hygjeny mleka, a więc utrzymywania obór, dojenia, cedzenia, przechowywania mleka, pokazy dobrze prowadzonego mleczarstwa.

10) Na mieszkanie i zdrowie osób, mających styczność z mlekiem powinna być zwrócona szczególna uwaga lekarzy sanitarnych i kontrolerów; należy tych ostatnich zaznajomić dokładnie ze sposobami pasteryzacji, sterylizacji i t. p. mleka.

11) Zapoczątkować uodpornienie cieląt przeciwko gruźlicy szczepionkami B. D. S. Calmet'a.

12) Władze państwowe i komunalne powinny udzielać możliwie nisko-procentowego kredytu i wszelkiego poparcia tym spółkom i pojedyńczym producentom mleka, którzy będą dostarczali mleko produkowane według ustalonych przez władze a na podstawie doświadczeń naukowych opartych wymagań.

13) Wyższe uczelnie weterynaryjne powinny zwrócić wielką uwagę na dobre wyposażenie katedry weterynaryjnych, którzy by wymogom życia podołali i ideę hygjeny mleczarstwa umiejętnie propagowali.

Dr. A. Mackiewicz.

Kurs dla rachmistrzów spółdzielni mleczarskiej.

W dniu 15 — 22 grudnia 1926 r. Związek Rewizyjny Polskich Spółdzielni Rolniczych urządza w Warszawie tygodniowy kurs rachunkowości mleczarskiej dla rachmistrzów zatrudnionych w spółdzielniach mleczarskich, należących do Związku Rewizyjnego Pol. Spółdz. Rolniczych.

Oprócz rachmistrzów w kursie mogą brać udział członkowie Zarządów i Rad Nadzorczych.

Na kursie będą wykładane:

1) prowadzenie rachunkowości technicznej i handlowej;

2) sporządzanie sprawozdań miesięcznych i bilansów rocznych;

3) zasady organizacyjne i gospodarki spółdzielni.

Zgłoszenia pisemne na kurs należy nadsyłać do dnia 10 grudnia r. b. do Związku Rewizyjnego Polskich Spółdzielni Rolniczych w Warszawie, ul. Kopernika 30.

Nauka na kursie będzie bezpłatna.

Słuchacze poniosą tylko koszt druków potrzebnych na kursie, na co będą wpłacać wpisowe 5 zl. Koszty utrzymania i noclegów ponoszą słuchacze. Noclegi najle-

piej zapewniać sobie u znajomych lub krewnych w Warszawie. Dla nieposiadających krewnych Związek Rewizyjny zapewni w Warszawie nocleg w gospodzie po cenach umiarkowanych. W zgłoszeniu na kurs należy podać, czy nocleg w gospodzie zamówić.

Na kurs należy przyjechać dn. 15 grudnia r. b. na godz. 9 rano do Związku Rewizyjnego.

Kandydaci na kurs powinni przywieźć ze sobą zaświadczenia Zarządu Spółdzielni, że są wysłani przez spółdzielnię.

3-ci Kurs mleczarski w Liskowie.

Wydział Społeczno-Gospodarczy C. T. R. Sekcja Mleczarska organizuje III-ci trzymiesięczny kurs mleczarski w Liskowie Kaliskim.

Program nauki obejmować będzie wykłady teoretyczne (mleczarstwo, maszynoznawstwo, rachunkowość, organizacja, urządzenie i prowadzenie mleczarń spółdzielczych i filji śmietankowych, budownictwo, hodowla i związki kontroli, weterynarja, jajczarstwo, arytmetyka, fizyka i chemja.

Cały kurs trwać będzie od 12 stycznia do 12 kwietnia 1927 r. Za naukę wraz z utrzymaniem i mieszkaniem przez cały czas trwania kursu (3 miesiące) pobierać się będzie 180 zł. płatne w trzech ratach miesięcznych zgóry po 60 zł. miesięcznie. Kandydaci bezzwłocznie po ukończeniu kursu muszą na swój koszt odbyć obowiązkową 6-cio tygodniową praktykę w wyznaczonych przez Zarząd Kursu w Mleczarniach spółdzielczych.

Koszt praktyki wyniesie około 80 zł. (zwrot kosztów utrzymania).

Ilość miejsc ściśle ograniczona. Pierwszeństwo na kurs mają:

1. Wychowańcy szkół rolniczych średnich i niższych, z odbytą praktyką mleczarską (conajmniej 6 tygodni).

2. Kandydaci, którzy ukończą całkowity kurs szkoły powszechnej (7 oddziałów) i wykażą się świadectwami z odbytych dłuższych praktyk mleczarskich (conajmniej 6 tygodni).

Zakwalifikowani kandydaci na kurs po przybyciu do Liskowa będą poddani egzaminowi wstępnemu z arytmetyki i polskiego (kurs szkoły powszechnej). — Podania należy składać do Wydziału Społeczno-Gospodarczego C. T. R. w Warszawie ul. Kopernika 30 do dn. 28 grudnia r. b. W podaniu należy wymienić datę i miejsce jego urodzenia, dokładny życiorys, stosunek do powinności wojskowej, oraz dokłodny adres pocztowy. Do podania powinny być dołączone:

1. metryka;

2. świadectwo szkolne (może być uwierzytelniony odpis);

3. świadectwo z odbytej praktyki;

4. świadectwo moralności, wystawione przez miejscowego proboszcza lub władzę gminną.

O przyjęciu na kurs kandydaci będą zawiadomieni piśmiennie po orzeczeniu Komisji Kwalifikacyjnej, która odbędzie się dn. 29 grudnia r. b.

Przybywający na kurs powinni zabrać ze sobą pościel, ubranie do pracy i fartuch.

Praktyka dla uczniów mleczarskich.

Kurs mleczarski we Wrześni kończy się 18.12.26 r. Kursiści poszukują posad uczniów od 20.12 26 ewent. od 1.1.27 r. Zgłoszenia wolnych posad w mleczarniach należy skierowywać do Działu Mleczarskiego Stacji doświadczalnej W. I. R. Poznań, ul. Dąbrowskiego 17, podając równocześnie warunki na jakich mleczarnie uczniów przyjmują.

Wielkopolska Izba Rolnicza.

Z TEORJI I PRAKTYKI.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UDOJU ORAZ OBCHODZENIA SIĘ Z MLEKIEM.

P. Stanisław Eiserman, as. Stacji doświadcz. W. I. R. podaje w „Poradniku" nast. wskazówki, dotyczące udoju i obchodzenia się z mlekiem aż do chwili odstawy do mleczarni.

Jeżeli mleczarnia ma wytwarzać towar pierwszorzędny, jakoteż odrzucać zadawalniające zyski, natenczas jest koniecznem, by dostarczono jej do przeróbki tylko mleko słodkie bez żadnych wad. Niestety przeważna część dostawców nie zastosowuje się do przepisów. Nie troszczą się dostawcy mleka o to wcale lub też mało, czy udój sam odbywa się starannie i czysto, czy mleko po wydojeniu zostało dostatecznie ochłodzone, aby w chwili dostarczania do mleczarni było jeszcze zupełnie słodkie. Dostawcy tym sposobem szkodzą nietylko mleczarni, lecz i sobie samym, ponieważ mleczarnia, będąc zmuszoną przerabiać mleko nie czysto wydojone lub też wadliwe, wytwarza towar gorszej jakości, za który nie osiąga tych cen, jak za towar pierwszorzędny. Skutkiem tego płaci też dostawcom niższe ceny za mleko.

Przeważnie w czasie pory letniej narzekają mleczarnie, że otrzymują od wielu dostawców mleko mniej lub więcej kwaśne. Mleko to przyjęte bądźto z powodu niezbyt ścisłej kontroli przy odbiorze, bądź też, że mleczarnia nie chce sobie zrazić odnośnych dostawców, powoduje usterki w całej fabrykacji, dalej następują zażalenia, a często utrata zbytu produktów. Od czasu wejścia w życie ustawy o zarazach bydła, zwracane dostawcom przez mleczarnie pozostałości (mleko odciągane, maślanka i serwatka) na paszę dla bydła winny być ogrzewane do 85°C, — wyjątek stanowią obory dostawców mleka, gdzie zastosowano urzędowo zaaprobowany sposób niszczenia zarazków tuberkulicznych, okazało się koniecznością, by również mleczarniom, które wyrabiają masło, a mleko odciągane zwracają, dostarczano tylko mleko słodkie, gdyż mleko kwaśne przy normalnym biegu przeróbki nie daje się ogrzać. Jest faktem stwierdzonym, że mleko nawet w porze letniej może być mleczarniom dostarczane zawsze słodkie, jeżeli przy doju zachowano czystość i obchodzono się z mlekiem starannie. Zawiadowca lub właściciel mleczarni byłby niewątpliwie więcej zadowolony, gdyby nigdy nie był zmuszony odmawiać odbioru mleka kwaśnego, gdyż odmową ściąga na siebie niechęć i niezadowolenie poszczególnych dostawców. Leży przeto w interesie nietylko mleczarni, lecz jest poprostu koniecznością dla dostawców, by dojeniu mleka i obchodzeniu się z niem poświęcali bacznie uwagę przez wszystkie pory roku, a będą mieli tym sposobem stale mleko słodkie i bez wad do odstawy. Chcąc więc mieć stale dodatnie wyniki należy przestrzegać ściśle niżej podane wskazówki:

1. Winno się dbać o jak największą czystość i dobre powietrze w oborze! Okna przedewszystkiem powinny być dostatecznie wielkie, któreby można otwierać, aby świeże, czyste powietrze i światło miały dostęp. Pajęczyny z narożników i kątów należy starannie usuwać. Sufit, ściany i podłogi winny być gładkie, by ich czyszczenie nie sprawiało trudności i by zapobiedz gromadzeniu się odpadków mleka i brudu. Zaleca się często bielenie ścian i sufitu. Do ściółki nie używać odpadków stęchłej i zgniłej słomy. Samo przez się rozumie się, że zepsutej paszy bydłu wogóle dawać nie należy.

2. *Udój winien się odbywać starannie i czysto.* Bydło a przedewszystkiem wymiona utrzymywać w czystości. Przed dojeniem winno się wymię wytrzeć czystą ścierką, aby przy dojeniu brud się nie dostał do mleka. Dobrym środkiem zaradczym jest nakrycie skopka czystą szmatą ochronną, która wstrzymuje przedostawanie się brudu i sierści do mleka. Wyrzucanie gnoju z obory winno być uskutecznione przed dojeniem, nigdy podczas doju; również zaleca się nie podawać paszy podczas dojenia. Osoby, które doją krowy, winny zachowywać wzorową czystość, t. j. być czysto ubrane i doić czystemi rękami, by się do mleka brud nie dostał. Mleko z pierwszych pociągnięć strzyków należy zdoić do osobnego wiaderka, wylać je lub też zużyć na paszę po odpowiedniem ogrzaniu. Jest to koniecznem z tego powodu, że pomiędzy jednym a drugim dojem zbierają się w strzykach różne szkodliwe zarazki, które się wyciska przy pierwszych pociągnięciach strzyków. Niektórzy dojarze i dojarki mają brzydki zwyczaj, maczać do zwilżenia rękę w skopku z mlekiem. Zwyczajowi temu należy bezwzględnie kres położyć. Osób chorych na choroby zakaźne nie wolno brać do doju.

3. *Skopki i konewki do mleka muszą być po każdorazowem użyciu gruntownie wyczyszczone.* Konewki należy po wypróżnieniu i zwróceniu z mleczarni natychmiast wyszorowane zewnątrz i wewnątrz w gorącej wodzie z sodą.

Należy zwracać uwagę, aby konewki wewnątrz zostały szczotką starannie wyszorowane, poczem winny być wypłokane kilkakrotnie wpierw ciepłą, później czystą zimną wodą tak, żeby żadne ślady sody nie pozostały. Pracy tej nie należy lekceważyć, gdyż przewóz mleka w konewkach nieczystych przyczynia się w znacznej mierze do szybkiego kwaśnienia mleka. Koniecznem jest, by konewki wewnątrz były dobrze wybielone i nie miały miejsc zardzewiałych, co powoduje często wady w mleku i maśle. Po wyszorowaniu winno się konewki wysuszyć w miejscu czystem i na powietrzu. W ten sam sposób należy starannie postępować z czyszczeniem skopków do mleka.

4. *Natychmiast po wydojeniu należy mleko z obory wynieść i starannie przecedzić lub przefiltrować.* Zbiorniki do mleka—po części konewki — ustawia się w miejscu czystem, nie cuchnącem, poza oborą. Jeżeli się nie posiada specjalnego urządzenia do chłodzenia, to winno się mleko z pełnych skopków natychmiast cedzić lub filtrować i do konewek przelać. Wręcz przeciwną jest rzeczą ustawiać konewki w oborze i przetrzymywać mleko podczas całego udoju w nieczystem powietrzu tejże obory. Używane po dziś dzień jeszcze często płaty do cedzenia mleka, jak sita metalowe oraz włosiane nie odpowiadają w zupełności wymaganiom, gdyż zatrzymany przy cedzeniu przez szmatkę brud, przez następnie przelewane mleko zostaje rozpuszczany i miesza się z mlekiem.

Zaleca się przeto używać do cedzenia filtrowania mleka specjalnych sit lub filtrów z watą, wyrabianych przez niektóre fabryki maszyn mleczarskich (sita z wkładkami). Najkorzystniej dla dostawców sprowadzić takie sita za pośrednictwem

mleczarni. Narzędzia należy po każdorazowem użyciu dobrze wyczyścić i na powietrzu wysuszyć.

5. *Nieodzowną koniecznością jest mleko natychmiast po wydojeniu znacznie ostudzić i aż do czasu odstawy do mleczarni w chłodnem miejscu przechowywać!* Przedewszystkiem właśnie dostateczne ostudzenie wywiera korzystny wpływ na dłuższe konserwowanie mleka; niestety pod tym względem pozostaje wiele do życzenia. Zdarza się często, że dój rozpoczęto późno i mleczarek zajeżdża po dopiero co ukończonym doju. Napełnia się więc prędko konewki mlekiem niestudzonem, które po natychmiastowem zamknięciu na wóz się ładuje. Ten sam wypadek można zaobserwować przy doju wieczornym, gdzie mleko bez przestudzenia pozostawia się w konewkach w tem mniemaniu, iż samo przez noc się ostudzi. Zdarza się również, iż konewkę z doju wieczornego dopełnia się mlekiem niestudzonem z rannego udoju. Dostawcy, którzy w ten sposób postępują, mogą być pewni, że ich mleko przybędzie do mleczarni kwaśne, zwłaszcza, jeśli mleczarek ma dalszą drogę do odbycia.

Jest przeto koniecznością ostudzić mleko tak wieczorem jak i z rana natychmiast po wydojeniu co najmniej na 15°—12° C. W większych gospodarstwach mlecznych jest najprostszą rzeczą przepuścić mleko, napełniając niem konewki przez chłodnik połączony z wodociągiem. W mniejszych gospodarstwach, które nie posiadają wspomnianego chłodnika, zaleca się uskuteczniać studzenie w odpowiednich kadziach, napełnionych zimną wodą. Można sobie całą sprawę jeszcze w ten sposób udogodnić, że się doprowadza zapomocą węża od wodociągu zimną wodę do kadzi a ogrzana woda górą odpływa. Jeśli sobie tego urządzić nie można, to należy wodę w kadzi kilkakrotnie zmienić. Przy chłodzeniu konewki nie powinny być szczelnie zamknięte, a zaleca się zakrycie ich gazą, by zapobiedz wpadaniu much. Chłodzenie można przyśpieszyć, gdy się mleko w konewkach kilkakrotnie poruszy.

Jak wielki wpływ ma czysto udojone mleko na zawartość mniej lub więcej szkodliwych bakterji, widzimy z licznych badań prof. Backhaus'a.

	Świeże mleko zawiera	w 1 cm³		6.600	bakt.
mleko	czyszczonych krów	„	„	20.600	„
„	nie „ „	„	„	170.000	„
„	z obm. wymieniem	„	„	2.200	„
„	nie „ „	„	„	3.800	„
„	na pastwisku dojone	„	„	7.500	„
„	zdoj. w czyst. oborze	„	„	29.500	„
„	„ „ brudnej „	„	„	69.500	„
„	przy ściółce torf.	„	„	40.000	„
„	„ „ d. słomy	„	„	15.000	„
„	„ „ zł. „	„	„	200.000	„

OCENA EKSPORTOWA MASŁA.

Pierwszym przejawem świadomego dążenia do podniesienia powojennego mleczarstwa naszego i to w okresie, kiedy ono tonęło jeszcze w powodzi krępujących rozporządzeń reglamentacyjnych, były oceny masła i serów zorganizowane w Poznaniu bodaj w r. 1920, poczem nastąpił cały szereg innych, z coraz to większą starannością przeprowadzonych na terenie ziem zachodnich. W roku bieżącym odbyły się też oprócz ocen wielkopolskich, oceny w Warszawie i wreszcie t. zw. pierwsze ogólnopolskie oceny (w Rzeszowie), którym słusznie się ta nazwa należy, gdyż zarówno zasady i regulamin, na jakich się mają opierać, jak i widoczne poparcie rządowe, zapewnią im ten charakter. Nawiasem dodać należy, że następne ogólnopolskie oceny mają się odbyć w Wielkopolsce lub w Warszawie. Ci, którzy w rzeszowskich ocenach udział brali, jak również uczestnicy zjazdu, który się odbył dnia następnego, dowodnie przekonali się, że sprawa tego ważnego zabiegu zbliżającego nas do standaryzacji produkcji i do kwalifikowanego wywozu, stoi na dobrej drodze. Trzeba sobie jednak zdać sprawę, że przez długi czas jeszcze działać musi aparat ocen, poparty przez pracę zastępów instruktorskich, zanim będzie można wprowadzić prawdziwie kwalifikowany wywóz, zanim można będzie zamknąć wrota graniczne przed gorszemi gatunkami masła bez szkodliwego dla bilansu handlowego Polski ograniczenia eksportu. Długo jeszcze będziemy musieli wywozić i pośledni towar, gdyż niestety masła pierwszo — lub drugorzędnego tej wartości co łotewskie, lub estońskie, mamy znikome ilości.

W jednym z pism rolniczych czytamy o ocenie masła wysłanego z Warszawy do Londynu, iż wskutek wad i niejednolitości, osiągnęło ono zaledwie oceny masła syberyjskiego.

Nielepiej się dzieje i z naszym towarem, a jako dowód, niech służą następujące rezultaty:

Jedna z partyj wysłanych do Anglji z naszej dzielnicy została tam specjalnie starannie zbadana i oceniona, gdyż odbiorca, szczerze chcący współdziałać z nami, w obopólnym interesie, stara się dopomóc sprawie udoskonalenia naszej produkcji przez udzielenie fachowych rad, wskazówek i pomocy.

Ekspertyzy dokonał wybitny ekspert, z którym poważnie liczą się zarówno w Anglji, jak i w całym świecie, gdyż ma on już kilkadziesiątków lat pracy i doświadczenia poza sobą.

Jest to prof. Sutherland Thomson, obecny doradca techniczny i konsultant rolniczy i mleczarski w Londynie, autor wielu dzieł z zakresu kwalifikacji produktów mleczarskich, a ongi główny działacz, któremu Anglja zawdzięcza pierwszą na obszarze swych ziem obowiązującą kwalifikację masła i serów (w Quenslandzie w r. 1904 wprowadzoną).

Ocena 21 beczek naszego masła (ca piąta część danego eksportu) była oparta na następującym schemacie punktacyjnym.

Przy maśle niesolonem maksimum osiągalne:

za smak i zapach	60 punktów,
„ skład i strukturę	30 „
„ barwę	5 „
„ opakowanie i wykończenie	5 „
	100 punktów

Przy maśle solonem na 100 punktów składa się smak i zapach razem w 50 punktach oceniany, solenie 10 pkt., reszta tak samo jak powyżej.

Z dwudziestu jeden badanych beczek:

5 beczek	otrzymało	80	punktów
2 beczki	„	81	„
5 beczek	„	82	„
2 beczki	„	83	„
4 beczki	„	84	„
1 beczka	„	85	„
2 beczki	„	86	„

Najwyższa ilość punktów za smak i zapach była 53, za strukturę 24, barwę uznano we wszystkich próbach za zbyt bladą i uzyskała po 4 punkty, a w jednym wypadku 3 punkty. Wykończenie i opakowanie w 13 beczkach uzyskało pełne 5 punktów, w 8 zaś tylko 4 p. jako niestaranne (carelass).

Solenie w dwuch beczkach dostało po 9 punktów jako nierówne (uneven).

Dla ilustracji określeń posłuży kilka poniższych ocen typowych:

Niesolone	Mlecz. A.	Mlecz B.	Mlecz. C.	Mlecz. D,
Smak i zapach	49 b. kwaśne	52 kwaśne i ciężkie	48 b. kwaśne i ciężkie	53 wyraźnie czyste
Skład i struktura	24 wadliwa	24 wadliwa	24 wadliwa	24 wadliwa
Barwa	4 blada	4 blada	4 blada	4 blada
Wykończenie	5 dobre	5 dobre	4 niestaranne	5 dobre
	82 punkty	83 punkty	80 punktów	86 punktów

Określenia smaku i zapachu, oprócz przytoczonych, były: kwaskowy, jełki, kwaśny, ciężki i nieczysty; struktury: łojowata, bryłkowata (lumpy), wiotka (liese); barwy: niejednolita (irregular).

Ogólna ocena transportu, pomimo, że był on dobierany dosyć starannie, brzmiała następująco:

„Smak i zapach niezadawalające. Widać, że śmietanka jest zbyt długo przetrzymywana, co powoduje kwaskowatość i jełkość. Temperatura zmaslania była zbyt wysoka. Barwa za blada, pergamin przeważnie pośledniego gatunku, a beczki we wyglądzie mają braki. Opakowanie jednak i finish, jakkolwiek nie stoją na wysokości wzorca niektórych krajów, przedstawiają się dość obiecująco. Zawartość wody w trzech wypadkach przekracza prawnie dozwolone maksimum (16%)".

Tyle prof. Sutherland Thomson. Tu zauważyć należy, że ocena jest ostra, ale względnie słuszna, jednak źródło wad smaku i zapachu upatrzone w zbyt długiem przetrzymywaniu śmietany, nie jest chyba słusznie wytknięte. Przetrzymywanie śmietany dłuższe nad 24 godziny w naszych mleczarniach bodaj nie jest praktykowane, jak to miewa miejsce w N. Zelandji, Australji, Argentynie, a okresowo i w Rosji, które to kraje prof. Sutherland Thomson zna dokładnie. W Polsce przyczyny leżą w dostawie nadkisłego mleka, niepasteuryzowaniu śmietanki złym zakwasie i wreszcie w braku lodu, który w tym czasie w wielu mleczarniach wyczerpał się już. Ale to już rzecz inna w czem wina leży, dość na tem, że wady są wytknięte w wielu kierunkach przez eksperta odbiorcy, a taka ocena jest najwięcej miarodajna, gdyż wyraża się w cenie.

Zważywszy, że Anglja jest odbiorcą prawie 70% światowej produkcji masła i, że chcemy, czy nie chcemy, będziemy — przy wzrastającej produkcji — umieli starać się usilnie o miejsce na jej rynku, ocena powyższa powinna nam otworzyć oczy na konieczność jaknajszybszej poprawy jakości naszego masła. Nic tu nie pomoże usypianie się zaufaniem we większą pobłażliwość rynku niemieckiego. I Niemcy staną się wymagającym odbiorcą w miarę przepełniania się rynku, czego wobec kryzysu angielskiego i wielkich dostaw zamorskich, spodziewać się należy. Jeśli nie uszlachetnimy naszego produktu, to i w Anglji i w Niemczech będziemy wielkie sumy tracili na niskich notowaniach, gdyż z ocen nawet 86 punktowych wynika kwalifikacja bardzo niska, odpowiadająca rzeczywiście notowaniom przeciętnego masła syberyjskiego.

A ile się traci na niskiej klasyfikacji, o tem pisze p. J. R. Keythley, profesor uniwersytetu w stanie Minnesota, nawołując swoich rodaków do doskonalenia produkcji:

„Masło na naszych rynkach (amerykańskich) dzieli się na klasy na podstawie oceny punktacyjnej i odpowiednio do ilości punktów jest płacone. Pokazuje to poniższy wykaz (za rok 1922)".

% dostawionego masła	Ocena w punkt.	Średnia cena roczna centów za funt
2	93	41,29
3	92	40,52
10	91	39,40
20	90	37,75
25	89	36,29
25	88	35,30
10	87	34,00
5	86	32,40

„Gdyby, pisze dalej p. K., wszystko wyrobione w Minneseta masło mogło otrzymać 93 punkty i osiągnęło odpowiadającą temu cenę, to mleczarnie jednego tylko naszego stanu otrzymałyby zysk w sumie 8.289.860 dolarów".

A przecież w wykazie powyższym jest tylko 5% masła o 86 punktach. Prof. Sutherland Thomson, pisząc w jednym z dzieł swoich o stadaryzacji, mówi: „podniesienie jakości masła i sera o jeden tylko punkt już się wyraża w pieniężnym zysku, a podniesienie o kilka punktów, nietylko podwyższa ten zysk, ale przez podniesienie reputacji, wprost w zdumiewający sposób wzmacnia zbyt i przynosi nieobliczalne korzyści".

Od jednego z poważniejszych kierowników mleczarni spółdzielczej — długoletniego fachowca — usłyszałem zdanie, że ocena prof. Thomsona jest przesadnie surowa, nie od rzeczy będzie zatem przytoczyć urywek z rozdziału, w którym tenże prof. Thomson opisuje zadania kupieckiej kwalifikacji masła:

„Urzędowy kwalifikator, czy on pracuje w Sydney, Wellingtonie, w Rydze, Leningradzie, Londynie lub Dublinie, w Belfast lub Glassgow, musi zdać sobie sprawę, że jego ocena podlega krytyce brytyjskiego kupca, który jest dla niej sędzią ostatnim. Ciężko błądzi, kto tego faktu nie uznaje. Klasyfikator musi użyć całej swej zdolności, wyobraźni i znajomości masła, aby jakość jego odpowiednią marką określić.

Kupiec nie ma wiadomości technicznych, on zna tylko wymogi swojego interesu i niemi się kieruje. Bada on masło w swój kupiecki sposób i płaci za nie według swego sądu. Jeżeli kwalifikacja jest trafna, ceni jej gwarancję, jeśli jednak straci do niej zaufanie, staje się skłonnym do bardzo surowego sądu...". Zastanówmy się, czy to nie jest słuszne?

T. Popowski.

KRONIKA.

GOSPODARSTWO MLECZNE NA PODHALU.

W dniu 27 października r. b. odbyła się w sali obrad Rady Powiatowej w Nowym Targu narada w sprawie szkoły rolniczej na Podhalu i zorganizowania spółdzielni mleczarskich. W naradzie wzięli udział: pp. Ihnatowicz, naczelnik Wydziału Hodowli Min. Roln. i Dóbr P., Mieszkowski i Roniewicz delegaci Małopolskiego T-wa Roln. Kostka i Górecki, delegaci Krajowego Patronatu Spółdzielni Roln., Licznerski, dyr. Szkoły mleczarskiej w Rz-

szowie, Pajerski, del. Głównego Zarządu Zw. Podhalan, Józef Rajski, prezes Rady Powiatowej Nowotarskiej del. Okręgowego Towarzystwa Roln. w Nowym Targu pp. Czech, dyrektor gimn., Wilk, dyrektor Spółki Roln.-Handlowej „Podhale", Makowski z Raby Wyżnej, Kamiński z Szaflar, Czubernat, sekretarz O. T. R. del. Kółek Rol. i Ognisk, p. Szczepaniak z Kościelisk, przedstawiciele Rady Miejskiej w Nowym Targu, pp. Chodorowicz, Pajerski, Zapiórkowski. Z powodu śnieżycy inni zaproszeni nie przybyli.

Zagaił posiedzenie p. Rajski, którego obrano przewodniczącym.

P. Kostka zaznaczył cel narad i odczytał pismo Ogniska Związku Podhalan w Kościeliskach, które prosi o założenie mleczarni.

Wobec tego, że postanowiono najpierw omówić sprawę Szkoły rolniczej, p. Rajski skreślił historję zabiegów o tę szkołę i wyjaśnił, że wyłoniła się trudność w otrzymaniu gruntu plebańskiego na szkołę, jakoteż skupu sąsiednich rozdrobnionych gruntów.

Delegat Min. Roln. powtórzył poprzednie zapewnienie ze strony Min. Rolnictwa pomocy finansowej, przewidziane w ustawie o ludowych szkołach rolniczych, o czem zawiadomiono Radę Powiatową i Małopolskie Tow. Rolnicze, przedstawił, jakim wymaganiom odpowiadać musi szkoła specjalnego górskiego typu; nieodzownym warunkiem, ażeby Ministerstwo Rolnictwa dało finansową pomoc, jest posiadanie gruntu pod szkołę przez Radę Powiatową. Szkoła musi być zorganizowana jako wzór gospodarstwa górskiego i posiadać bezwarunkowo hale. W razie niemożności otrzymania jednego kompleksu, mogą być dwa, skomasowane o ile możności. Łączna wielkość około 30 morgów. Projekt budynków powinien wyjść z Podhala, a Ministerstwo udzieli tylko aprobaty.

Na uwagę p. Roniewicza, że Mał. T-wo Roln. nie było poinformowane o przebiegu starań o szkołę, a posiada już plany gospodarstw włościańskich, odpowiedział dyr. Czech, że sprawa szkoły ciągnie się od kilkunastu lat i w głównych obradach brał udział delegat M. T. R., ponieważ jednak sprawa miała różne fazy rozwoju, pertraktowano czasem wprost z odnośnemi władzami, nie można jednak mówić o lekceważeniu Małopolskiego Towarzystwa Roln. Na wniosek dyr. Czecha uchwalono, ażeby sekretarz O. T. R. inż. Czubernat w porozumieniu z Małopolskiem Tow. Roln. przedstawił projekt budynków dostosowanych pod względem gospodarskim do potrzeb i warunków górskich, potem zaś Rada Pow. zwróci się do p. dyr. Stryjeńskiego, by ubrał ten projekt w formy stylowe podhalańskie.

Następnie powzięto uchwałę zwrócić się do Rady Pow. z wezwaniem, by opierając się na uchwale z dnia 28.X 1925 poczyniła odpowiednie kroki w Konsystorzu w Krakowie, celem uzyskania gruntu pod szkołę.

Dyr. Szkoły Mleczarskiej p. Licznerski wykazał, że przy szkole można urządzić oddział serowarstwa, a szkoła oddziaływać będzie pod względem gospodarczym, handlowym i instruktorskim. Dla tych celów należy jednolicie zorganizować małe mleczarnie oparte o szkołę. Przyrzekł pomoc techniczną Szkoły Rzeszowskiej, mającej fachowe siły z zakresu serowarstwa. Wykazał następnie rachunkiem wielkie korzyści, jakie osiągnąć można przy racjonalnej przeróbce mleka, tak krowiego, jak i owczego i jak dalece szkoła wpływa na podniesienie gospodarstwa.

P. Pajerski podniósł wielkie znaczenie uświadamiania ludu o potrzebie i korzyściach szkoły rolniczej.

Omówiono sprawę budowy wzorowych szałasów i schronisk dla owiec, by nie nocowały w słotny a czasem śnieżny czas pod gołem niebem. P. Hmatowicz imieniem Min. Roln. przyobiecał pomoc finansową na te cele, o ile sfery rolnicze miejscowe rozpoczną ulepszenia. Postanowiono starać się o wysłanie kandydatów na serowarów do szkoły w Rzeszowie z tych ośrodków, których ludność zrozumie swój własny interes.

Del. M. T. R. P. Mieszkowski przedstawił starania M. T. R. przy współpracy Okr. Tow. Roln. i finansowem poparciu rządu o rozwój owczarstwa, utworzenie Sekcji Górskiej, starania o uszlachetnianie hodowli. Małopolskie T-wo Rolnicze wysłało specjalnego instruktora do Szwajcarji, który po powrocie przyjedzie na Podhale.

Ustalono następnie punkty centralne dla powstania mleczarń: Nowy Targ z okolicą, Czarny Dunajec (z tem, że Podczerwone jako zabiegające stanie się punktem wyjścia), Jabłonka, Białka, Niedzica, zaś dla wsi podzakopiańskich tworzyć zbiornice mleka. Imieniem Patronatu przyrzekli pp. Kostka i Górecki pomoc przy zakładaniu, polecając zwracać się do Patronatu, gdy na miejscu sama ludność pocznie się domagać założenia mleczarni i sprawa stanie się przez to aktualną.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

CŁA W UMOWIE NIEMIECKO-SZWEDZKIEJ.

W dniu 12 lipca 1926 r. została uskuteczniona wymiana dokumentów ratyfikacyjnych, dotyczących traktatu handlowego, zawartego w dniu 14 maja 1926 r. między Rzeszą Niemiecką a Szwecją.

Na podstawie powyższego traktatu zostały ustalone dwie listy towarów (A i B), dla których są ustalone stawki celne konwencyjne.

Lista A zawiera z górą 60 artykułów towarów szwedzkich, które przy przywozie w granice celne Rzeszy Niemieckiej korzystają z ceł konwencyjnych. Ważniejsze z tych towarów są następujące (stawki celne w Rmk — od 100 kg.):

	Nazwa towaru:	
103	Bydło żywe	16.—
104	Owce żywe	16.—
106	Świnie żywe	16.—
z 108	Mięso (z wyjątkiem słoniny) oraz jadalne wnętrzności bydlęce, świeże (niemrożone):	
	mięso wieprzowe i jadalne wnętrzności bydlęce	32.—
	inne	37.50
109	Słonina	20.—
126	Smalec i tłuszcze w rodzaju smalcu (smalec świński, gęsi, oleomargaryna i inne analogiczne tłuszcze)	10.—

Uwaga do poz. 133: W wypadku, gdy Niemcy udzielą jakiemu trzeciemu państwu cło konwencyjne na jakikolwiek gatunek sera, to najniższe cło będzie miało wówczas zastoso-

Handel zagraniczny Rzp. Polskiej zwierzętami, wytworami pochodzenia zwierzęcego, tłuszczami i paszami.

Przywóz do Polski.

Towary	Tonny			Tysiące złotych w złocie		
	Październ.	Styczeń — październ.		Październ.	Styczeń — październ.	
	1926	1926	1925	1926	1926	1925
Ogółem . .	**244 846** szt. **386** gr. **118 602**	**1 922 337** szt. **25 228** gr. **834 659**	**3 046 899** szt **263 464** gr. **5 987 081**	**177 460**	**102 189**	**697 363**
Zwierzęta żywe	szt. **386**	szt. **25 228**	szt. **263 464**	46	26	137
Tłuszcze jadalne zwierzęce . .	1 387	5 660	10 976	1 914	2 254	9 657
Tłuszcze zwierzęce techn. . .	1 675	11 312	7 832	2 831	1 630	10 900
Mleko skondens. i mączka . .	69	273	682	226	130	1 022
Sery	39	288	719	142	82	547
Masło	1	32	571	8	5	1 397
Skóry surowe	2 435	8 788	6 289	7 306	4 207	12 065
Futra surowe	57	370	619	349	201	1 094
Skóry wyprawione	762	5 154	6 378	6 205	3 573	25 261
Futra wyprawione	34	110	225	1 531	882	2 797
Włosie i szczecina	9	95	272	38	22	264
Wełna i odpadki	1 621	9 088	10 817	13 730	7 906	44 494
Wełna czesana	132	531	846	1 862	1 072	4 038
Pasza	3 077	9 619	35 177	822	473	1 555
Tłuszcze jadalne roślinne . .	158	1 081	2 230	788	2 777	21 800

Wywóz z Polski.

Towary	Tonny			Tysiące złotych w złocie		
	Październ.	Styczeń — październ.		Październ.	Styczeń — październ.	
	1926	1926	1925	1926	1926	1925
Ogółem . .	**2 216 097** szt. **429 649** gr. **37 620**	**17 975 216** szt. **2 158 068** gr. **525 955**	**11 067 098** szt. **1 749 604** gr. **14 524**	**117 933**	**1 055 559**	**1 028 772**
Bydło rogate	szt. 799	szt. 51 182	szt. 88 756	154	6 310	14 769
Trzoda chlewna	szt. 32 360	szt. 524 512	szt. 673 963	3 164	40 657	53 490
Gęsi.	szt. 322 112	szt. 1 033 515	szt. 856 563	1 475	4 053	5 785
Ptactwo domowe opr. gęsi . .	szt. 60 824	szt. 395 959	szt. 84 829	119	766	372
Mięso świeże, solone i mrożone	1 503	27 800	30 030	1 865	26 768	43 710
Wędliny i szynki	4	166	135	10	325	325
Drob bity	35	249	55	25	299	299
Jaja	3 855	52 577	23 022	4 947	66 094	38 757
Sery	234	1 738	1 053	251	2 343	2 163
Masło	684	5 036	370	12 002	1 714	1 313
Skóry surowe	277	6 564	5 796	314	6 573	7 154
Futra surowe	13	547	369	45	2 004	1 118
Skóry wyprawione	9	318	316	47	799	2 049
Futra wyprawione	3	40	84	74	618	1 895
Włosie i szczecina	77	1 221	968	233	2 702	2 610
Pierze, puch i wyroby	173	1 652	1 652	250	2 441	4 868
Produkty i odpadki zwierz. .	286	1 909	1 331	113	1 122	1 258
Wełna i odpadki	82	1 188	1 810	145	3 232	8 369
Wełna czesana	0	12	115	0	101	1 787
Pasza	27 633	255 917	108 885	2 644	21 490	12 278

	wanie do szwedzkich serów: „Edamer i Gouda".	
205	Margaryna	20.—
z 219	Produkta żywnościowe wszelkie w naczyniach hermetycznie zamkniętych:	
	mięso w puszkach:	40.—

Przy przywozie towarów, pochodzących z kraju jednego z kontrahentów, do obszaru celnego drugiego nie jest wymagane w zasadzie przedkładane odnośnego „świadectwa pochodzenia". Zastrzeżone jest w traktacie (art. 11), iż w wypadkach, gdy która ze stron umownych nałoży cło wyższe na wyroby pochodzące z trzeciego państwa, lub gdy towary trzeciego państwa podlegać będą zakazom przywozu lub innym ograniczeniom, to każda ze stron, o ile zachodzi tego potrzeba, może uzależnić zastosowanie ceł konwencyjnych od przedłożenia obowiązkowego świadectwa pochodzenia. Jednocześnie zaznaczone zostało, iż obie strony obowiązują się do unikania zbędnych formalności przy wystawianiu świadectw pochodzenia, a to w celu przeciwdziałania wszelkim utrudnieniom w handlu między obydwoma krajami. Świadectwa pochodzenia mogą być wystawiane zarówno w języku kraju przeznaczenia, jak też i w języku kraju wysyłającego (w tym ostatnim wypadku mogą urzędy celne kraju przeznaczenia żądać tłumaczenia).

W celu ułatwienia obrotu towarowego, obydwaj kontrahenci zobowiązują się w zasadzie do niestosowania zakazów przywozu i wywozu. Wyjątek od tej ogólnej zasady stanowią następujące wypadki, pod warunkiem, że będą stosować się one do wszystkich państw w tych samych warunkach, a mianowicie:

a) ze względu na bezpieczeństwo publiczne,

b) ze względu na zdrowie publiczne lub w związku z ochroną zwierząt i roślin przed chorobami i szkodnikami,

c) w odniesieniu do broni i amunicji, sprzętu wojennego i w nadzwyczajnych wypadkach do innych artykułów wojskowych,

d) w odniesieniu do towarów, będących przedmiotem monopolu państwowego.

Odpowiedzi Redakcji.

Spółdz. Ml. w Grudusku. List przesłaliśmy do Krajowego Patronatu Spółdzielni Rolniczych we Lwowie (ul. Mickiewicza 3), który organizował ogólnopolskie oceny masła w Rzeszowie.

SPRAWOZDANIA TARGOWE.

A. MASŁO.

Warszawa, Zw. Sp. Ml. i Jajcz.

Ceny hurtowe na masło i jaja w dniu 22 b. m., aż do odwołania:

masło wyborowe zł. 6.80 za 1 kg., masło deserowe zł. 6.20 za 1 kg.

Jaja świeże: skrzynia orygin. zł. 290 do 310, jaja wapienne 1 gat. skrzynia zł. 270, jaja na kopy: zł. 13.80 kopa jaj świeżych.

B. ZWIERZĘTA RZEŹNE.

Mysłowice	11.XI—15.XI		18.XI — 29.XI	
	spęd	cena	spęd	cena
koni		120—140		110—130
krowy	1408	100—120	1345	90 - 110
jałówki	198	80—100	231	70— 90
buhaje	146		168	
woły	67	260—330	131	270—300
cielęta	72	250—290	138	230—270
nierogaciz.	2725	210—250	2545	200—230
Kóz		160—200		100—130
Owiec		100—140		

Targowica miejska w Poznaniu.

Urzędowe sprawozdanie targowe Komisji notowania cen za 100 kg. żywej wagi.

I. Bydło rogate.

A. Woły:

	9.XI	12.XI
pełnomięs. wytucz. najwyż. wart. rzeź. niezaprzęgane	—	—
pełnomięsiste wytuczone lat 4- 7. . .	—	146

B. Stadniki:

pełnomięs. wyrosłe, najwyż. wart. rzeź.	—	—
pełnomięsiste młodsze	—	118—120
miernie odżywione młodsze i dobrze odżywione starsze	—	96—100

C. Jałówki i krowy:

pełnomięsiste, wytuczone jałówki najwyższej wartości rzeźnej . . .	—	156— —
pełnomięsiste, wytuczone krowy, najwyższej wartości rzeźnej do lat 7 .	—	130— —
starsze wytuczone krowy i mniej dobre młodsze krowy i jałówki . . .	—	116— —
miernie odżywione krowy i jałówki .	—	—
licho odżywione krowy i jałówki . .	—	70— 80

II. Cielęta:

najprzedniejszego opasu dwójniaki .	—	—
najprzedniejsze tuczne	—	176—180
średnio tucz. cielęta i najprzed. ssaki .	—	160—166
mniej tuczone cielęta i dobre ssaki .	—	146—150
liche ssaki	—	130—140

III. Owce:

A. Opasy polne:

jagnięta tuczne	—	—
liche jagnięta i owce	—	—
miernie odżyw. skopy i owce . .	—	80— 90

IV. Świnie:

pełnom. od 120 do 150 kg. żywej wagi	236—	—
" " 100 " 120 " " .	226—228	222—224
" " 80 " 100 " " "	216—	212— —
mięsiste świnie ponad 80 kg. .	200—206	200—204
maciory i różne kastraty . . .	180—220	180—220

Wydawca: Zjednoczenie Związków Spółdzielni Rolniczych Rzeczypospolitej Polskiej. Warszawa, ulica Mazowiecka № 9.

Redaktor: Zygmunt Ihnatowicz.

Zakłady Graficzne Pracowników Drukarskich, Warszawa, Nowy-Świat 54. Tel. 15-56.